BECCARO

MALTBEC

Uma nova geração de máquinas.

Manual de Instruções e Certificado de Garantia

PICADOR DE CARNE

PBM 08

Sumário

1 - Introdução

1.1 - Segurança
1.2 - Principais Componentes
1.3 - Características Técnicas

2 - Instalação e Pré-Operação

2.1 - Instalação
2.2 - Pré-Operação

3 - Operação

3.1 - Acionamento
3.2 - Operação
3.3 - Limpeza
3.4 - Conservação

4 - Análise e Resolução de Problemas

4.1 - Problemas, Causas e Soluções
4.2 - Ajuste e Substituição de Componentes
4.3 - Esquema Elétrico

1 – INTRODUÇÃO

1.1 Segurança

A nova Linha BECCARO MALTBEC é dotada de componentes de segurança (Reset Manual e Botão de Emergência) conforme solicitado pelas normas vigentes (IEC 60335-1 e IEC 60335-2/14), mas seus novos sistemas de proteções fixas os isentam da necessidade de um botão exclusivo para Reset e de sensores nas proteções móveis, e estão sob responsabilidade de um responsável técnico credenciado no CREA/SP.

Todo produto quando usado INCORRETAMENTE, se torna uma máquina potencialmente perigosa. Limpeza, manutenção ou qualquer tipo de serviço, só devem ser efetuados por pessoal devidamente treinado e com o produto desconectado da rede elétrica.

SEMPRE desconecte o produto da rede elétrica, sempre que for efetuar limpeza, manutenção ou troca de componentes.

A tomada e a fiação do ponto de ligação do produto deverão ser adequadas ao consumo do produto adquirido, a BECCARO não se responsabiliza por situações ocasionadas por ponto de ligação inadequado.

NUNCA utilize outros materiais, que não sejam os pertencentes ao produto, para operação do mesmo.

Antes de ligar o produto, verifique se a boca e a bandeja estão devidamente no seus lugares e firmes em sua posição, com o manipulo lateral apertado e os fechos de trava fechados.

NUNCA utilize jatos de água diretamente sobre o produto.

Use vestimentas adequadas para operação do produto, evite roupas largas, principalmente nas mangas e punhos.

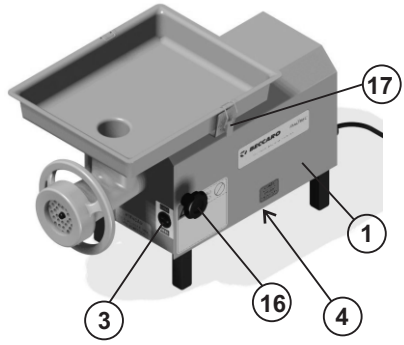
NUNCA utilize o produto para outros fins a não ser para o que foi projetado.

ATENÇÃO: Pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mental reduzida não poderão operar este equipamento.

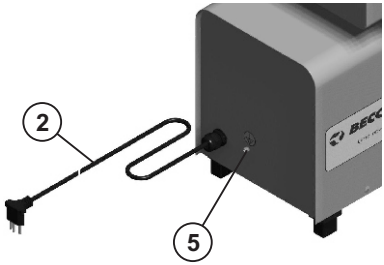
NUNCA deixe crianças próxima ao equipamento sem vigilância constante, para que ela não brinque com o mesmo.

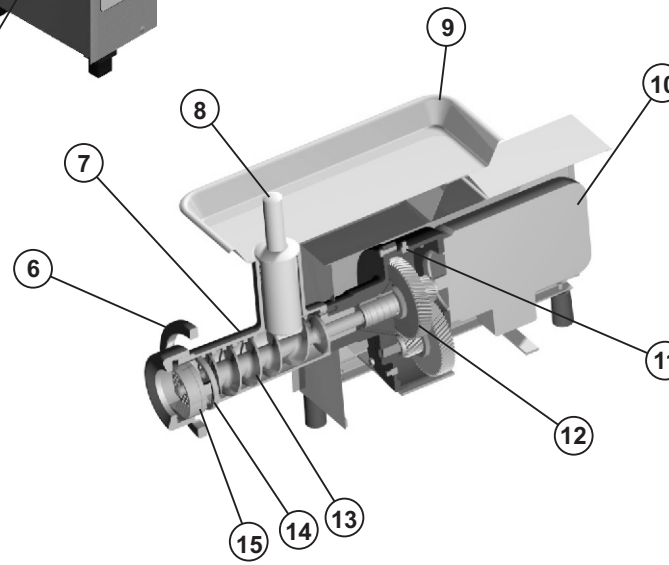
1.2 Principais Componentes

Todos os componentes do produto são fabricados com materiais escolhidos para melhor desempenho em cada função, dentro da experiência e dos padrões de qualidade BECCARO.



1 - CAPA
2 - CABO DE ENERGIA
3 - BOTÃO LIGA/DESLIGA
4 - CHAVE SELETORA TENSÃO
5 - ATERRAMENTO
6 - VOLANTE
7 - BOCA
8 - SOQUETE
9 - BANDEJA
10 - MOTOR
11 - “BUJÃO”
12 - REDUTOR E ENGRENAGENS
13 - CARACOL
14 - CRUZETA
15 - DISCO
16 - MANIPULO DA BOCA
17 - FECHOS DA BANDEJA





1.3 Características Técnicas.

	Picador 08
Capacidade Aprox. de Moagem	90 Kg/h
Corpo / Bandeja	Inox
Motor	Monofásico 1/2 CV (378 W)
Tensão	127/220 V, 127 V ou 220 V
Frequencia	60 Hz
Dimensões (alt x larg x prof)	300 x 245 x 465 mm
Peso Líquido	23 Kg
Consumo	0,65 Kh/h

2 - INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO

2.1 Instalação

Para um bom desempenho e segurança, o produto deve ser instalado sobre uma superfície firme e estável, preferencialmente com bancada de 80 cm de altura.

Verifique a tensão, fiação e a tomada do ponto da rede elétrica a qual será conectado o produto, caso não seja compatível, fazer adequação do ponto/produto antes de conecta-lo a rede elétrica.

2.2 Pré-Operação

Antes da utilização, verifique se o produto está devidamente conectado a rede elétrica e firme em seu lugar.

Selecione o disco e monte o cabeçote, e encaixe-o na maquina

Verifique se a Bandeja se encontra em sua posição correta.

3 - OPERAÇÃO

3.1 Acionamento

De acordo com as normas vigentes, a nova linha BECCARO MALTBEC alterou o sistema de partida de seus produtos, tornando-se padrão a sequência de acionamento abaixo descrita:

- Acione a chave Liga/Desl. para posição LIGA;

3.2 Operação

- Selecione o tipo de Disco a ser utilizado com a boca ainda desmontada da maquina e monte o cabeçote;
- O volante deve SOMENTE apoiar o conjunto (boca, caracol, cruzeta e disco), não devendo ser apertado contra o conjunto, o excesso de aperto ocasiona a perda de corte da cruzeta e em casos extremos travamento do motor.
- Encaixe o cabeçote no cone, e aperte o MANIPULO LATERAL para que o mesmo fique firme em sua posição;
- Encaixe a bandeja no produto, sempre observando se sua posição esta correta, após trave os FECHOS DA BANDEJA, para que ela fique firme durante toda a operação do produto.

ATENÇÃO

SEMPRE DESCONECTAR O PRODUTO DA REDE ELÉTRICA APÓS UTILIZAÇÃO OU EM CASO DE MANUTENÇÃO

NO CASO DE QUALQUER IRREGULARIDADE, FAÇA CONTATO COM A ASSISTÊNCIA TÉCNICA

3.3 Limpeza

Para fazer a limpeza da máquina, primeiro desligue-a da rede elétrica. Todas as partes que entram em contato com a carne, devem ser limpas.

A limpeza do gabinete deve ser feita apenas com pano úmido, NUNCA utilize jatos d'água diretamente sobre o produto, não deve ser utilizado esponjas ou palhas de aço para a limpeza do produto.

Nunca utilize objetos duros, cortantes, tais como: FACAS, GANCHOS e outros, para limpar pedaços de carnes presos na boca/caracol da máquina. Utilize uma escova plástica para fazer a referida remoção e limpeza.

A limpeza do equipamento deve ser feita diariamente, após sua utilização.

A boca da maquina deve ser conservada dentro do congelador, MESMO LIMPA.

3.4 Conservação

Mantenha seu equipamento sempre limpo e em perfeitas condições de funcionamento, essas providências evitarão desgaste prematuro e um melhor desempenho do mesmo.

Recomendamos uma revisão anual do equipamento.

ATENÇÂO

NO CASO DE QUALQUER IRREGULARIDADE FAÇA CONTATO COM A ASSISTÊNCIA TÉCNICA

4 - ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

4.1 Problemas, possíveis causas e soluções

O Produto foi projetado para necessitar o mínimo de manutenção, entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento, devido ao desgaste natural causado pelo uso do equipamento.

Caso haja algum problema com o produto, consulte a tabela abaixo onde estão descritas as possíveis causas e soluções para os problemas.

Além disso a BECCARO disponibiliza aos clientes uma ampla rede de Assistências Técnicas Autorizadas que terão o máximo prazer em atende-lo, entre em contato com o Revendedor, ele o auxiliará a encontrar a assistência técnica mais próxima de você ou contate-nos pelo e-mail assistencia@beccaro.com.br ou através do site www.beccaro.com.br.

Problemas	Possíveis Causas	Possíveis Soluções
O picador não liga	- Falta de energia - Conexões internas soltas - Problemas com Motor - Botão de emergência acionado	- Verifique a ligação - Chame a Assistência técnica - Verifique o botão de emergência não está acionado
O motor "*ronca*", mas não gira	- Conexões Internas má fixadas - Problemas com o Motor	- Verifique a ligação - Chame a Assistência técnica
Cheiro de queimado e/ou fumaça	- Problema no circuito interno ou externo da máquina	- Verifique a ligação - Chame a Assistência técnica
Máquina liga, mas gira em baixa rotação quando entra em contato com o produto	- Capacitor de partida do motor defeituoso (Monofásico)	- Chame a Assistência técnica
Ruídos estranhos	- Problema com o redutor - Rolamentos	- Chame a Assistência técnica
Dificuldade de corte do produto	- Volante muito apertado - Verificar se a cruzeta não está invertida - Cruzeta/Disco sem corte	- Fazer ajuste do volante da boca - Afiar/Substituir o Disco/Cruzeta
Vazamento de óleo	- Sistema de vedação da máquina danificado	- Chame a Assistência técnica

4.2 Ajuste e Substituição de Componentes

Todo e qualquer ajuste e/ou substituição de componentes do produto, inclusive do cordão de alimentação se ele estiver danificado, devem ser efetuados por pessoal qualificado, e preferencialmente autorizados BECCARO.

ATENÇÃO

QUALQUER AJUSTE, SEJA QUAL FOR SUA NATUREZA, SÓ DEVE SER EFETUADO COM O PRODUTO DESLIGADO DA REDE ELÉTRICA.

A cada aproximadamente 2000 horas de trabalho, é aconselhavel a troca da graxa da caixa do retudor.

Retire completamente o Manipulo da Boca;

Retire a capa do Picador;

Faça a abertura da caixa do redutor e retire o excesso de graxa "velha" de dentro da caixa, e complete com:

- Graxa Pastosa, aproximadamente 50 g, sob as engrenagens

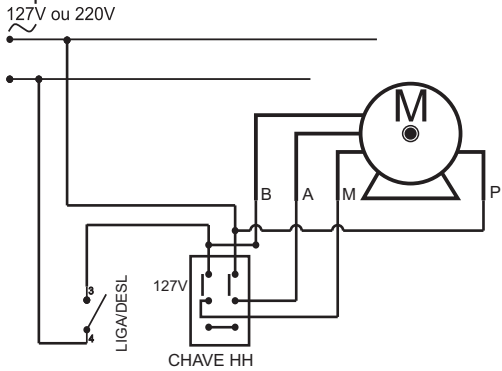
Feche a caixa do redutor;

Recoloque a capa do Picador;

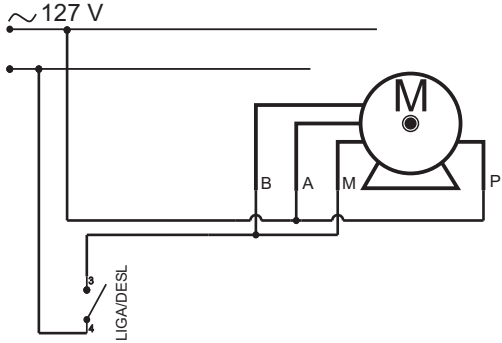
Recoloque o Manipulo da Boca;

4.3 Esquemas Elétricos

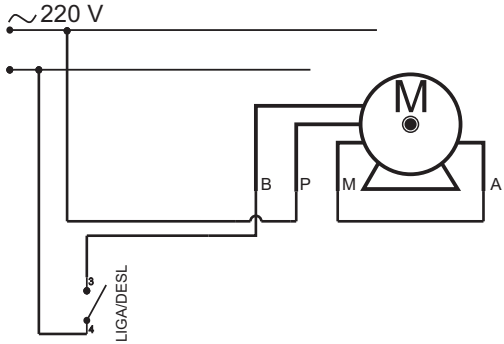
Maquinas Bivolt



Maquinas 127 V



Maquinas 220 V



CERTIFICADO DE GARANTIA

A BECCARO garante pelo presente termo, pelo prazo de seis (06) meses, ao primeiro comprador deste produto adquirido do representante, contra qualquer defeito de peças, fabricação ou montagem que venha impedir o seu perfeito funcionamento, exceto o componentes elétricos.

Embora a BECCARO não dê garantia sobre os componentes elétricos, estes possuem seis (06) meses de garantia por parte do fabricante, a contar da emissão da nota fiscal de venda. Para usufruir desta garantia basta apresentar a nota fiscal ao assistente técnico indicado pelo fabricante dos componentes elétricos.

A garantia não terá validade sobre os defeitos causados por uso indevido, quedas, choques, agentes naturais, fogo, equipamentos elétricos, instalações fora do padrão Manual de Instruções, transporte não realizado por empresa autorizada pela BECCARO, uso de serviços de terceiros não autorizados.

Após o término do prazo de garantia, todos os custos de reparos, peças, transportes e mão de obra, serão por conta do PROPRIETÁRIO.

Caso ocorra algum dano com o produto, apresentá-lo ao representante da região.

REVENDEDOR:	MÁQUINA:
_____	MODELO:_____
NOTA FISCAL:_____	N° SÉRIE:_____
DATA:_____	DATA FAB.:_____

SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor

Fone / Fax: (19) 3522-1100 - assistencia@beccaro.com.br

BECCARO

Rua Alfio Vitorio Dal Pra, 210 - CEP. 13505-759
Distrito Industrial - Rio Claro - SP
www.beccaro.com.br
CNPJ: 03.086.034/0001-39 CREA/SP: 01694428

Cód. 004415 - Rev 00 - 09/10/14